



Penne con zucchine e Philadelphia

Ingredienti: (per 4 persone)

400g di pasta penne

150g di philadelphia

2 zucchine

2 abbondanti cucchiaini di grana grattugiato o parmigiano

olio

aglio

sale

pepe

Procedimento

In una padella antiaderente mettere l'aglio a pezzettini e farlo soffriggere con dell'olio, appena imbrunito, aggiungere le 2 zucchine ben lavate e grattugiate in modo sottilissimo come velo di cipolla. Aggiustare di sale e un pò di pepe.

A parte cuocere in abbondante acqua salata le penne, appena cotte scolarle e versarle nella padella, aggiungendo per ultimo la philadelphia a dadini, mescolare, aggiungere il grana o il parmigiano e servire ben caldo.

